VS-3908

NL	**Gebruikershandleiding**	**IT**	**Manuale utente**
GB	**User manual**	**PT**	**Manual de utilizador**
FR	**Manuel d'utilisation**	**SE**	**Användarhandbok**
DE	**Bedienungsanleitung**	**PL**	**Instrukcja obsługi**
ES	**Manual de usuario**		

NL	**Gebruikershandleiding**	**5**
GB	**User manual**	**10**
FR	**Manuel d'utilisation**	**15**
DE	**Bedienungsanleitung**	**20**
ES	**Manual de usuario**	**25**
IT	**Manuale utente**	**30**
PT	**Manual de utilizador**	**35**
SE	**Användarhandbok**	**40**
PL	**Instrukcja obsługi**	**45**

Onderdelenbeschrijving | Parts description | Description des pièces | Teile Beschreibung | Descripción de las partes | Parti descrizione | Descrição das peças | Beskrivning av delar | Części opis

1
Deksel
Lid
Couvercle
Deckel
Tapa
Coperchio
Tampa
Lock
Pokrywa

2
Rijstschaal
Rice bowl
Cuve à riz
Reisbehälter
Recipiente para arroz
Recipiente riso
Taça de arroz
Risskål
Pojemnik do gotowania ryżu

3
Stoomschalen
Steam bowls
Paniers à vapeur
Dämpfeinsätze
Recipientes para vapor
Recipienti vapore
Taças de vapor
Ångskålar
Miski parowe

4
Handvatten
Handles
Poignées
Griffe
Asas
Maniglie
Pegas
Handtag
Uchwyty

5
Basis
Base
Base
Basis
Base
Base
Base
Bas
Podstawa

6
Waterniveauindicator
Water level indicator
Jauge de niveau d'eau
Wasserstandanzeige
Indicador de nivel de agua
Indicatore livello acqua
Indicador do nível da água
Vattennivåindikator
Wskaźnik poziomu wody

7
Controle lamp
Control light
Voyant lumineux
Kontrollleuchte
Piloto de control
Spia di controllo
Luz de controlo
Kontrollampa
Lampka kontrolna

8
Tijdschakelaar
Time switch
Minuterie
Zeitschalter
Selector de tiempo
Interruttore tempo
Interruptor das horas
Tidreglage
Wyłącznik czasowy

9
Navulopening
Re-fill hole
Trou de remplissage
Einfüllöffnung
Orificio de relleno
Foro riempimento
Abertura de enchimento
Påfyllningshål
Otwór do napełniania wodą

10
Lekbak
Drip tray
Plateau d'égouttage
Abtropfschale
Bandeja antigoteo
Vassoio gocciolamento
Bandeja de gotejamento
Droppbricka
Tacka ociekowa

Bediening en onderhoud **NL**

Verwijder alle verpakkingen van het apparaat.
Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis.
Voltage 220V-240V 50Hz.
Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw of buitengebruik.

Voor het gebruik
Reinig alle losse delen (nr. 1, 2, 3) van het apparaat grondig voor het eerste gebruik.
Deze losse delen zijn tevens vaatwasmachine bestendig.
Plaats de basis (nr. 5) op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 10 cm. vrije ruimte rondom het apparaat en minimaal 20 cm. vrije ruimte boven het apparaat.

Het verwarmingselement aan de binnen zijde van de basis (nr. 5), als u het bij de handvatten (nr. 4) optilt, wordt zeer heet. Raak dit nooit aan, u kunt zeer ernstige brandwonden oplopen.
Tijdens de werking van het apparaat ontstaat stoom welke zeer heet is, gebruik altijd de handvatten en ovenwanten indien de stoomschalen (nr. 3), rijstschaal (nr. 2), de lekbak (nr. 10) of de basis (nr. 5) moeten worden aangeraakt.

Plaats de stoomschalen (nr. 3) in de juiste volgorde (begin bij o, dan oo en vervolgens ooo) op basis van de hoeveelheid schalen u wenst te gebruiken. De schalen zijn genummerd op de handvatten. Plaats het deksel (nr. 1) op de bovenste stoomschaal.

Gebruik
Vul de basis (nr. 5) met schoon leidingwater, dit kan ook door het water in de navulopening (nr. 9) te schenken, tot aan het maximum teken op de waterniveau aanduiding (nr. 6). Zorg dat de hoeveelheid water nooit onder het minimum teken komt welke is afgebeeld aan de binnen zijde van de basis. Teveel water kan opspattend kokend heet water veroorzaken.
Indien het apparaat per ongeluk zonder water of met te weinig water wordt ingeschakelt zal het apparaat automatisch uitschakelen, de droogkookbeveiliging wordt dan ingeschakeld.
Als de droogkookbeveiliging geactiveerd is, trek de stekker uit het geaarde stopcontact en laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur. Als het afgekoeld is, kan apparaat weer gebruikt worden.
Leg de te stomen etenswaren met de langste stoomtijd in de onderste stoomschaal. Zorg daarbij voor een gelijkmatige verdeling van het gewicht. Het te stomen product met het grootste gewicht moet zo mogelijk in de onderste stoomschaal bereid worden, het te stomen product met het kleinste gewicht in de bovenste stoomschaal.
Let er op dat bij het bereiden van vlees, vis of gevogelte, het sap van het vlees, de vis of het gevogelte naar beneden kan druppelen.

Leg dus het vlees, de vis of het gevogelte in de onderste stoomschaal, als u niet wilt dat het desbetreffende sap op een ander te stomen etenswaar druppelt.

In elk van de 3 bodems van de stoomschalen zitten 6 uitsparingen om eieren in te zetten. Zo kunt u in totaal 18 eieren bereiden. Houd er daarbij rekening mee dat de eieren in de onderste stoomschaal sneller klaar zijn dan in de bovenste.

Draai de tijdschakelaar op de gewenste stand en apparaat begint met het stomen van de gerechten. Het controle lampje (nr. 7) gaat branden. De maximaal instelbare tijd is 60 minuten. Zie de onderstaande tabel voor de juiste bereidingstijden per gerecht.

Gebruik voor het bereiden van rijst de rijstschaal (nr. 2). Voeg per kopje rijst circa twee kopjes water toe aan de rijst. Vul uiteraard bij het breiden van rijst ook het waterreservoir in de basis. Stoom geen bevroren vlees, gevogelte, schaaldieren enz. in het apparaat, ontdooi het eerst op kamertemperatuur.

Groenten

Gerecht	**Hoeveelheid**	**Bereidingstijd in minuten**
Artisjokken	4 stuks	30 - 32
Aspergepunten	500 g	12 - 14
Verse snijbonen	250 g	12 - 14
Tuinbonen	500 g, gedopt	12 - 13
Rode bieten	500 g, gesneden	25 - 28
Broccoli roosjes	500 g	20 - 22
Spruitjes	500 g	24 - 26
Witte kool	500 g, gesneden	16 - 18
Selderij	250 g in plakjes	14 - 16
Wortels	500 g in plakjes	18 - 20
Bloemkool	heel 500 g	20 - 22
Maïs aan de kolf	3 - 5 kolven	14 - 16
Aubergine	500 g	16 - 18
Champignons	heel 500 g	10 - 12
Uien	250 g in dunne plakjes	12 - 14
Paprika	heel tot 4 middelgrote	12 - 14
Aardappels	ca. 500 g	30 - 32
Knolraap	1 middelgrote in blokjes	28 - 30
Spinazie	250 g	14 - 16
Pompoen	500 g (vruchtvlees)	16 - 18

Vis

Grote mosselen (met schelp)	500 g	10 - 12
Krabben	250 g	20 - 22
Kreeft		
- Incl. staart	2 – 4 stuks	16 - 18
-Gesneden	500 - 600 g	18 - 20
Oesters (met schelp)	1500 g	18 - 20
Sint-jakobsschelpen	500 g	16 - 18
Garnalen		
-Middelgroot (met schil)	500 g	10 - 12
-Groot (met schil)	500 g	16 - 18
Vis filet	500 g	10 - 12

Vlees

Rund stukjes	500 g	28 - 30
Hamburgers/frikadellen	500 g	16 - 18
Gehaktballetjes	500 g	22 - 24
Kip stukjes/plakjes	250 - 500 g	24 - 28
Lam stukjes/plakjes	500 g	26 - 28
Varken stukjes/plakjes	500 g	26 - 28
Hot dogs/worstjes	500 g	14 - 18

Eieren

Zacht gekookt	1 - 18 stuks	15 - 20
Hard gekookt	1 - 18 stuks	19 - 25

* Genoemde bereidingstijden zijn indicaties en kunnen door u zelf worden bijgesteld voor uw persoonlijke smaak.

Schoonmaken van het apparaat

Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat alle delen goed afkoelen. De stoomschalen (nr. 3), de rijstschaal (nr. 2), het deksel (nr.1) en de lekbak (nr. 10) reinigen in een warm sopje. Deze delen zijn tevens vaatwasmachine bestendig. Dompel de basis (nr. 5) niet onder in water of in een andere vloeistof. De basis (nr. 5) niet in de vaatwasmachine plaatsen om te reinigen maar afnemen met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het apparaat. Het apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden. Giet circa 0,7 liter azijn in het waterreservoir van de basis en plaats de eerste stoomschaal met het deksel op de basis. Schakel het apparaat in en laat het circa 20 minuten aanstaan. Daarna de delen grondig afspoelen en het reservoir vullen met water, schakel het apparaat in en laat het circa 10 minuten aan staan. Vervolgens de losse delen en de basis grondig afspoelen met schoon water en droog maken.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvatten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen m.b.t. het gebruik van dit apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg er voor dat de kabel niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Een beschadigd snoer of stekker moet vervangen worden door een geautoriseerde technicus om gevaar te vermijden. Repareer het apparaat niet zelf.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.
- Kinderen dienen onder toezicht te staan om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

Garantievoorwaarden en service

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie. TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
  1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
  2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  4) Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de “laagspanningsrichtlijn”nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC “Electromagnetische compatibiliteit” en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Operation and maintenance

Remove all packaging of the device.
Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.
Rated voltage : AC220-240V 50Hz.
Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 10 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.

Before first use

Clean all loose parts (nr. 1, 2, 3) of the device thoroughly before first use.
These separate parts are also dishwasher safe.
Place the base (No. 5) on a flat stable surface and allow at least 10 cm. free space around it and at least 20 cm. space above the device.

The heating element on the inner side of the base becomes very hot. Never touch this, you can get very serious burns.
During operation of the machine steam arises which is very hot, always use the handles and oven mitts when the steaming bowls (No. 3), rice bowl (No. 2), the drip tray (No. 10) or base (No. 5) are being touched.

Place the steaming bowls (No. 3) in the right order (start with o, oo, and then subsequently ooo) accordingly to how much you want to use. The bowls are numbered on the handles.
Place the lid (No. 1) on the upper steam bowl.

Use

Fill the base (No. 5) with fresh water, by putting water directly into the base or by using the re-fill hole (No. 9), until it has reached the maximum water level mark indication (No. 6).Make sure the water is never under the minimum level which is displayed on the inner side of the base. Too much water may cause splashing boiling water.
If the device accidentally is switched on, without water or with insufficient water, the unit will automatically switch off, the boil-dry protection will activate.
If the boil-dry protection is activated, pull the plug from the grounded power outlet and let it cool down to room temperature. When it has cooled down, the device can be used again.
Place the food with the longest steaming time in the lower steaming bowl. Taking care of an even distribution of weight.
The product to with the biggest weight must be prepared in the lower steaming bowl and the product with the smallest weight in the upper steaming bowl.
Note that during the preparation of meat, fish or poultry, the juice of the meat, fish or poultry can drip down. So put the meat, fish or poultry in the lower steaming bowl, if you do not want the juice to drop on top of another steaming food.

In each of the three floors of the steaming bowls are 6 recesses for eggs. So you can prepare a total of 18 eggs. Taking care that the eggs in the lower steaming bowl are ready faster than the eggs in the top.
Turn the timer to the desired position and the device starts with the steaming of the dishes. The indicator light (No. 7) comes on. The maximum set time is 60 minutes. See the table below for appropriate preparation time per dish.
Use for preparing rice the rice bowl (No. 2). Add about two cups of water per cup rice. Of course fill also the base with water.
Do not steam frozen meat, poultry, seafood, etc. in the device, first thaw at room temperature.

Vegetable

Dish	**Quantity**	**Cooking time in minutes**
Artichokes	4 pcs	30 - 32
Asparagus points	500 g	12 - 14
Fresh green beans	250 g	12 - 14
Broad beans	500 g (pealed)	12 - 13
Beetroot	500 g (sliced)	25 - 28
Broccoli florets	500 g	20.- 22
Brussels sprout	500 g	24 - 26
Cabbage	500 g (cut)	16 - 18
Celery	250 g (sliced)	14 - 16
Carrots	500 g (sliced)	18 – 20
Cauliflower	500 g	20 – 22
Corn on the cob	3 – 5 cobs	14 – 16
Eggplant	500 g	16 – 18
Mushrooms	500 g	10 – 12
Onions	250 g (sliced)	12 – 14
Paprika	4 pcs	12 – 14
Potatoes	500 g	30 – 32
Turnip	1 middle size in blocks	28 – 30
Spinach	250 g	14 – 16
Pumpkin	500 g (pulp)	16 – 18

Fish

Large mussels in shell	500 g	10 – 12
Crab	250 g	20 – 22
Lobster		
-Tail	2 – 4 pcs	16 – 18
-Sliced	500 – 600 g	18 – 20
Oyster in shell	1500 g	18 – 20
Prawn		
-Middle size in shell	500 g	10 – 12
-Big in shell	500 g	16 – 18
Fish fillet	500 g	10 – 12

Meat

Beef pieces	500 g	28 – 30
Hamburger / frikadel	500 g	16 – 18
Meat balls	500 g	22 – 24
Chicken slices	250 – 500 g	24 – 28
Lamb slices	500 g	26 – 28
Pork slices	500 g	26 – 28
Hot dogs/sausages	500 g	14 – 18

Eggs

Soft-boiled	1 – 18 pcs	15 – 20
Hard-boiled	1 – 18 pcs	19 – 25

***** Above cooking times are indications and can be modified to your personal taste.

Cleaning the unit

Remove the plug from the socket and allow all parts to cool down. Clean the steaming bowls (No. 3), rice bowl (No. 2), cover (No. 1) and drip tray (No. 10) in warm soapy water These parts are also dishwasher safe. Do not immerse the base in water or other liquid. Place the base (No. 5) not in the dishwasher, but clean it with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a scouring pad as this will damage the device. The unit should be regularly decalcified. Pour about 0.7 liters of vinegar in the base and place the first steaming bowl with the lid on the base. Turn on the device and leave it enabled for about 20 minutes. Then rinse the parts thoroughly and fill the tank with water, switch it on and let it stand for about 10 minutes. Then rinse the loose parts and the base thoroughly with clean water and make them dry.

IMPORTANT SAFEGUARDS

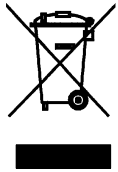
- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- This device is not intended for use with an external timer or a remote control system.
- Note: To avoid danger by the accidental resetting thermal protection, the device may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit and is turned regularly by the subject.
- A damaged cord or plug must be replaced by an authorized technician to avoid a hazard. Do not repair the device yourself.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Guarantee

- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Retirez tous les emballages de l'appareil.
Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile.
Tension nominale : 220-240V CA 50Hz.
Posez l'appareil sur une surface plate et stable en laissant 10 cm d'espace libre de chaque côté. Cet appareil ne convient pas à une installation intégrée ou en extérieur.

Avant la première utilisation
Nettoyez complètement toutes les pièces amovibles (n° 1, 2 et 3) de l'appareil avant la première utilisation.
Ces pièces peuvent être mises au lave-vaisselle.
Posez la base (n° 5) sur une surface plate et stable en laissant un espace libre d'au moins 10 cm tout autour et d'au moins 20 cm au-dessus.

L'élément chauffant à l'intérieur de la base deviendra brûlant. Ne le touchez jamais afin d'éviter de vous brûler gravement.
Quand la machine fonctionne, la vapeur émise sera brûlante, utilisez toujours les poignées et des maniques pour manipuler les paniers à vapeur (n° 3), la cuve à riz (n° 2), le plateau de d'égouttage (n° 10) ou la base (n° 5).

Empilez les paniers à vapeur (n° 3) dans le bon ordre (commencez par o, oo, puis ooo) en fonction du nombre que vous souhaitez utiliser. Les paniers sont numérotés sur leurs poignées.
Mettez le couvercle (n° 1) sur le panier à vapeur supérieur.

Utilisation
Remplissez la base (n° 5) avec de l'eau douce jusqu'au niveau maximum indiqué (n° 6) ; si vous la soulevez avec les poignées (n° 9), assurez-vous que le niveau d'eau ne soit jamais inférieur au minimum indiqué à l'intérieur de la base. Un excès d'eau peut entraîner des éclaboussures d'eau bouillante.
Si l'appareil est accidentellement mis en marche, sans eau ou avec une quantité d'eau insuffisante, alors il s'éteindra automatiquement grâce à la sécurité intégrée.
Si cette sécurité s'active, débranchez la fiche de la prise électrique puis laissez l'appareil refroidir à température ambiante. Une fois que l'appareil a refroidi, vous pouvez à nouveau l'utiliser.
Disposez les aliments qui prennent le plus de temps à cuire à la vapeur dans le panier inférieur. Répartissez uniformément le poids des aliments.
Le produit le plus lourd doit être préparé dans le panier inférieur et le produit le plus léger dans le panier supérieur.

Notez que, pendant la préparation de viandes, de poissons, ou de volailles, un jus peut goutter. Mettez donc la viande, le poisson ou la volaille dans le panier inférieur si vous ne voulez pas que le jus goutte sur les autres aliments préparés dans l'appareil.
Chacun de ces trois étages comprend 6 creux où vous pouvez placer des œufs. Vous pouvez ainsi préparer un total de 18 œufs. Les œufs qui sont dans le panier à vapeur inférieur seront prêts plus tôt que ceux dans le panier supérieur.
Réglez le minuteur à votre convenance et l'appareil commencera à cuire les aliments à la vapeur. Le voyant lumineux (n° 7) s'allumera. La durée maximum que vous pouvez régler est de 60 minutes. Le tableau ci-dessous indique la durée de préparation appropriée pour chaque plat.
Utilisez la cuve à riz pour préparer le riz (n° 2). Ajoutez deux volumes d'eau pour un volume de riz. Remplissez également la base d'eau.
Ne cuisez pas à la vapeur des plats congelés comme de la viande, de la volaille, des fruits de mer, etc. avec cet appareil, laissez-les d'abord décongeler à température ambiante.

Légumes

Plat	**Quantité**	**Durée de cuisson en minutes**
Artichauts	4	30 à 32
Pointes d'asperges	500 g	12 à 14
Haricots verts frais	250 g	12 à 14
Fèves	500 g (pelées)	12 à 13
Betteraves	500 g (en tranches)	25 à 28
Fleurons de brocolis	500 g	20 à 22
Choux de Bruxelles	500 g	24 à 26
Choux	500 g (coupés)	16 à 18
Céleri	250 g (en tranches)	14 à 16
Carottes	500 g (en tranches)	18 à 20
Choux-fleurs	500 g	20 à 22
Maïs en épis	3 à 5 épis	14 à 16
Aubergines	500 g	16 à 18
Champignons	500 g	10 à 12
Oignons	250 g (émincés)	12 à 14
Paprika	4	12 à 14
Pommes de terre	500 g	30 à 32
Navets	1 navet moyen en dés	28 à 30
Épinards	250 g	14 à 16
Citrouille	500 g (pulpe)	16 à 18

Poissons

Grandes moules en coquille	500 g	10 à 12
Crabe	250 g	20 à 22
Homard		
-Queue	2 à 4 morceaux	16 à 18
-En tranches	500 à 600 g	18 à 20
Huîtres en coquilles	1500 g	18 à 20
Crevettes		
-Moyennes, en coquille	500 g	10 à 12
-Grandes, en coquille	500 g	16 à 18
Filet de poisson	500 g	10 à 12

Viandes

Morceaux de bœuf	500 g	28 à 30
Hamburger/fricadelles	500 g	16 à 18
Boules de viande	500 g	22 à 24
Émincé de poulet	250 à 500 g	24 à 28
Émincé d'agneau	500 g	26 à 28
Émincé de porc	500 g	26 à 28
Hot dogs/saucisses	500 g	14 à 18

Œufs

Œufs à la coque	1 à 18 œufs	15 à 20
Œufs durs	1 à 18 œufs	19 à 25

***** Les durées de caisson ci-dessus sont données à titre indicative, vous pouvez les adapter à votre goût.

Nettoyage de l'appareil

Débranchez l'appareil du secteur puis laissez toutes les pièces sécher. Nettoyez les paniers à vapeur (n° 3), la cuve à riz (n° 2), le couvercle (n° 1) et le plateau d'égouttage (n° 10) à l'eau chaude savonneuse. Ces pièces peuvent être mises au lave-vaisselle. Ne plongez pas la base dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne lavez pas la base (n° 5) au lave-vaisselle, nettoyez-la avec un torchon humide. N'utilisez jamais de nettoyant fort ou abrasif, de tampon à récurer ou de paille de fer, qui pourraient endommager l'appareil. Vous devez régulièrement enlever le calcaire de l'appareil. Versez environ 0,7 litre de vinaigre dans la base et posez le premier panier à vapeur avec le couvercle sur la base. Allumez l'appareil et laissez-le allumé pendant environ 20 minutes. Rincez complètement les pièces et remplissez la cuve d'eau, allumez l'appareil et laissez-le ainsi pendant environ 10 minutes. Rincez ensuite complètement les pièces amovibles et la base à l'eau propre puis laissez-les sécher.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

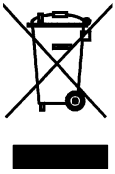
- Lisez toutes les instructions avant utilisation.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Pour ne pas risquer un choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou d'enlever des pièces. N'utilisez pas l'appareil si son cordon et sa prise sont endommagés ou s'il présente des dysfonctionnements, ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des dommages corporels et rendre la garantie caduque.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur, sur ou à proximité de sources de chaleur
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un rebord, ne touchez pas ses surfaces chaudes et ne posez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de décor de fenêtre, etc.
- Cet appareil est destiné à une utilisation familiale uniquement et pour son utilisation prévue.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- L'appareil doit être surveillé, il ne doit pas être laissé sur ON ou chaud sans qu'un adulte ne le surveille.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont sous surveillance ou si elles ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou avec un système de télécommande.
- Remarque : Pour éviter de réenclencher par accident la protection thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de connexion externe comme un minuteur et il ne doit pas être connecté sur un circuit. Il faut allumer et éteindre l'appareil manuellement.
- Si le cordon ou la fiche sont endommagés, ils doivent être remplacés par un réparateur agréé, pour éviter tout danger. Ne réparez pas l'appareil vous-même.
- L'utilisation d'une rallonge ou d'un dispositif similaire n'est pas permise.
- Les enfants doivent être supervisés pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR CONSULTATION FUTURE

Garantie

- Cet appareil fourni par notre Société est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Pendant la durée de la garantie, tout défaut matériel et tout défaut de fabrication de l'appareil ou de ses accessoires seront réparés ou remplacés sans frais à notre discrétion. Les services de cette garantie n'entraîne pas une extension de garantie et ne saurait donner lieu à une nouvelle garantie !
- Le bon de garantie est fourni par la preuve d'achat. Sans la preuve d'achat, aucun remplacement et aucune réparation ne seront effectués gratuitement.
- Si vous souhaitez faire une réclamation sous garantie, veuillez retourner à votre distributeur toute la machine dans l'emballage d'origine, accompagnée du reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un distributeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.

Directives pour la protection de l'environnement



Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être éliminé dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous après des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit

Cet appareil comprend un marquage selon la directive européenne 2002/96/EC relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE). En assurant le bon traitement de vos déchets, vous aidez à protéger l'environnement et la santé.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux objectifs de sécurité de la Directive 2006/95/EC sur les « appareils basse tension », aux exigences de sécurité de la Directive 2004/108/EC « Compatibilité électromagnétique » et aux exigences de la Directive 93/68/EEC.

Inbetriebnahme und Pflege

Entfernen Sie die gesamte Verpackung vom Gerät.
Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt.
Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz.
Das Gerät immer auf eine ebene und feste Fläche stellen und einen Abstand von mindestens 10 cm um das Gerät einhalten. Dieses Gerät ist nicht für den Anschluss oder die Verwendung in einem Schrank oder im Freien geeignet.

Vor Erstinbetriebnahme

Vor Erstinbetriebnahme alle losen Teile (Nr. 1, 2, 3) des Geräts gründlich reinigen.
Diese einzelnen Teile sind auch spülmaschinenfest.
Die Basis (Nr. 5) auf eine ebene, stabile Oberfläche stellen und einen Mindestabstand von 10 cm um das Gerät und 20 cm über dem Gerät einhalten.

Das Heizelement auf der Innenseite der Basis wird sehr heiß. Niemals berühren, Sie können sich schwer verbrennen.
Während des Betriebs tritt sehr heißer Dampf aus, zum Anfassen der Dämpfeinsätze (Nr. 3), des Reisbehälters (Nr. 2),der Abtropfschale (Nr. 10) oder der Basis (Nr. 5) immer Griffe und Topflappen benutzen.

Die Dämpfeinsätze (Nr. 3) in der richtigen Reihenfolge platzieren (mit o beginnen, dann oo und anschließend ooo), je nach gewünschter Menge. Die Einsätze sind an den Griffen numeriert.
Den Deckel (Nr. 1) auf den oberen Dämpfeinsatz legen.

Anwendung

Die Basis (Nr. 5) auffüllen, indem frisches Wasser bis zur maximalen Füllstandmarkierung (Nr. 6) durch die Einfüllöffnung (Nr. 9) gegossen wird. Das Wasser darf die Mindestfüllhöhe, die auf der Innenseite der Basis angezeigt wird, niemals unterschreiten. Bei Überfüllung kann kochendes Wasser herausspritzen.
Wenn das Gerät versehentlich ohne oder mit zu wenig Wasser eingeschalten wird, schaltet das Gerät automatisch ab, der Trockengehschutz wird aktiviert.
Wenn der Trockengehschutz aktiviert ist, Netzstecker ziehen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen kann das Gerät wieder benutzt werden.
Die Speisen mit der längsten Garzeit in den unteren Dämpfeinsatz legen. Auf gleichmäßige Gewichtsverteilung achten.
Das Produkt mit dem höchsten Gewicht muss im unteren Dämpfeinsatz und das Produkt mit dem niedrigsten Gewicht im oberen Dämpfeinsatz zubereitet werden.

Bitte beachten Sie, dass bei der Zubereitung von Fleisch, Fisch oder Geflügel Saft abtropfen kann. Deshalb Fleisch, Fisch oder Geflügel in den unteren Dämpfeinsatz legen, wenn kein Saft auf andere zu bedampfende Lebensmittel tropfen soll.
In allen drei Dämpfeinsätzen sind 6 Aussparungen für Eier angebracht. Somit können insgesamt 18 Eier zubereitet werden. Darauf achten, dass die Eier im unteren Dämpfeinsatz schneller fertig sind, als die Eier oben.
Die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Position drehen und das Dämpfen der Speisen wird gestartet. Die Kontrollleuchte (Nr. 7) leuchtet. Die maximale Einstellungszeit beträgt 60 Minuten. Siehe nachstehende Tabelle für die richtige Zubereitungszeit pro Gericht.
Für die Zubereitung von Reis den Reisbehälter (Nr. 2) benutzen. Für eine Tasse Reis ca. zwei Tassen Wasser hinzufügen. Natürlich auch die Basis mit Wasser füllen.
Gefrorenes Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte, etc. nicht im Gerät dämpfen, zuerst bei Zimmertemperatur auftauen.

Gemüse

Speise	**Menge**	**Garezeit in Minuten**
Artischocken	4 St	30 - 32
Spargelspitzen	500 g	12 - 14
Frische Brechbohnen	250 g	12 - 14
Dicke Bohnen	500 g (geschält)	12 - 13
Rote Bete	500 g (geschnitten)	25 - 28
Broccoliröschen	500 g	20.- 22
Rosenkohl	500 g	24 - 26
Kohl	500 g (geschnitten)	16 - 18
Sellerie	250 g (geschnitten)	14 - 16
Karotten	500 g (geschnitten)	18 – 20
Blumenkohl	500 g	20 – 22
Maiskolben	3 – 5 Kolben	14 – 16
Aubergine	500 g	16 – 18
Pilze	500 g	10 – 12
Zwiebel	250 g (geschnitten)	12 – 14
Paprika	4 St	12 – 14
Kartoffeln	500 g	30 – 32
Rübe	1 mittelgroße in Blöcken	28 – 30
Spinat	250 g	14 – 16
Kürbis	500 g (Fruchtfleisch)	16 – 18

Fisch

Große, ungeschälte Miesmuscheln	500 g	10 – 12
Krebse	250 g	20 – 22
Hummer		
-Schwanz	2 – 4 St	16 – 18
-Geschnitten	500 – 600 g	18 – 20
Ungeschälte Austern	1500 g	18 – 20
Garnelen		
-Mittelgroß, ungeschält	500 g	10 – 12
-Groß, ungeschält	500 g	16 – 18
Fischfilet	500 g	10 – 12

Fleisch

Rindfleischscheiben	500 g	28 – 30
Hamburger / Frikadelle	500 g	16 – 18
Fleischbällchen	500 g	22 – 24
Geflügelscheiben	250 – 500 g	24 – 28
Lammscheiben	500 g	26 – 28
Schweinefleischscheiben	500 g	26 – 28
Hot Dogs/Würstchen	500 g	14 – 18

Eier

Weichgekocht	1 – 18 St	15 – 20
Hartgekocht	1 – 18 St	19 – 25

***** Die oben angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und können Ihrem persönlichen Geschmack angepasst werden.

Reinigung des Geräts

Netzstecker ziehen und alle Teile abkühlen lassen. Dämpfeinsätze (Nr. 3), Reisbehälter (Nr. 2), Deckel (Nr. 1) und Abtropfschale (Nr. 10) in warmem Seifenwasser reinigen. Diese Teile sind auch spülmaschinenfest. Die Basis nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Die Basis (Nr. 5) nicht in die Spülmaschine legen, sondern mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel, Stahlwolle oder Topfreiniger verwenden, weil sie das Gerät beschädigen. Das Gerät sollte regelmäßig entkalkt werden. Ca. 0.7 Liter Essig in die Basis füllen und den ersten Dämpfeinsatz mit Deckel auf die Basis stellen. Das Gerät einschalten und ca. 20 Minuten eingeschaltet lassen. Dann die Teile gründlich spülen und den Tank mit Wasser füllen, einschalten und ca. 10 Minuten stehen lassen. Danach die losen Teile und die Basis gründlich mit sauberem Wasser abspülen und abtrocknen.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Lesen Sie sich bitte alle Anweisungen vor der Inbetriebnahme durch.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Zum Schutz vor elektrischem Schlag tauchen Sie weder Kabel, Stecker noch das Gerät selbst in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie das Kochgerät abkühlen, bevor Sie Teile an- oder abbauen. Benutzen Sie Kein Gerät mit beschädigtem Netzkabel oder –stecker, nach einer Funktionsstörung oder wenn das Gerät auf irgendeine Weise beschädigt wurde.
- Die Verwendung zusätzlicher, nicht vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile kann zu Verletzungen und Löschung aller Garantieansprüche führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder in der Nähe/auf Heizquellen.
- Vermeiden Sie, dass das Kabel über die Tischkante oder der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt oder in Kontakt mit heißen Teilen kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von Vorhängen, Gardinen usw.
- Das Gerät darf nur im Haushalt und für den Verwendungszweck, für den es hergestellt wurde, genutzt werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Das Gerät ist immer zu beaufsichtigen und sollte niemals eingeschaltet oder vor der Abkühlung ohne entsprechende Aufsicht eines Erwachsenen bleiben.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen geeignet, außer sie werden beaufsichtigt oder durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person in die Benutzung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer externen Schaltuhr oder einem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Hinweis: Um die Gefahr einer unbeabsichtigten Rückstellung des Wärmeschutzes zu vermeiden, sollte das Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. eine Schaltuhr betrieben werden oder mit einem Stromkreis verbunden werden, der das Gerät regelmäßig einschaltet.
- Zur Gefahrenvermeidung muss ein beschädigtes/r Kabel oder Stecker von einem autorisierten Fachmann ersetzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Die Verwendung einer Verlängerungsschnur oder ähnlicher Teile ist nicht gestattet.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

BITTE BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUR SPÄTEREN VERWENDUNG AUF

Garantie

- Die Gerätegarantie, die von unserem Unternehmen gewährt wird, beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Kaufdatum (Quittung).
- Alle Defekte des Geräts oder seines Zubehörs aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern werden durch kostenlose Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Austausch des Geräts beseitigt. Die Garantieleistungen sehen weder eine Garantieverlängerung noch ein Recht auf Neuausstellung der Garantie vor!
- Der Garantienachweis wird durch den Kaufbeleg zur Verfügung gestellt. Ohne Kaufbeleg wird keine kostenlose Reparatur oder ein Austausch durchgeführt.
- Falls Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, bringen Sie bitte das gesamte Gerät in der Originalverpackung und mit Kaufbeleg zu Ihrem Händler.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.

Umweltschutzrichtlinien

Dieses Gerät gehört nach Ablauf seiner Gebrauchsdauer nicht in den Hausmüll, sondern muss an einem Recycling-Punkt für elektrische und elektronische Haushaltsgeräte abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und Verpackung soll Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Punkt lenken. Das Material, das für dieses Gerät verwendet wurde, ist recycelbar. Durch das Recycling gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie bei Ihren Kommunalbehörden nach Informationen zur Rücknahme nach.

Verpackung
Die Verpackung ist zu 100 % recycelbar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt
Dieses Gerät ist mit einem Kennzeichen gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ausgestattet. Durch die Sicherstellung, dass das Produkt korrekt als Abfall entsorgt wird, helfen Sie, die negativen Auswirkungen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu minimieren.

EU-Konformitätserklärung
Dieses Gerät wurde gemäß der Sicherheitsziele der EG-Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG, der Sicherheitsanforderungen der EMV-Richtlinie 2004/108/EG „Elektromagnetischer Kompatibilität“ und der Erfordernisse der Richtlinie 93/68/EWG entwickelt, hergestellt und vertrieben.

Uso y mantenimiento

Retire todo el material de embalaje del aparato.
Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar.
Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz.
Coloque el aparato sobre una superficie plana estable y asegúrese de tener un mínimo de 10 cm de espacio libre alrededor del mismo. Este aparato no es apropiado para ser instalado en un armario o para el uso en exteriores.

Primeros pasos
Limpie todas las piezas desmontables (nº 1, 2 y 3) de la unidad a fondo antes del primer uso. Estas piezas sueltas también se pueden lavar en el lavavajillas.
Coloque la base (nº 5) sobre una superficie estable dejando al menos 10 cm de espacio libre a su alrededor y 20 cm de espacio libre sobre la unidad.

La resistencia situada en el interior de la base se calienta mucho. No la toque, pues podría sufrir quemaduras graves.
Durante su funcionamiento, el aparato emite vapor muy caliente. Utilice siempre las asas y manoplas para horno si precisa tocar los recipientes para vapor (nº 3), el recipiente para arroz (nº 2), la bandeja antigoteo (nº 10) o la base (nº 5).

Coloque los recipientes para vapor (nº 3) en el orden adecuado (primero o, después oo y, por último, ooo) según la cantidad que desea emplear. Los recipientes están numerados en las asas. Coloque la tapa (nº 1) sobre el recipiente para vapor superior.

Funcionamiento
Llene la base (nº 5) añadiendo agua fresca a través del orificio de relleno (nº 9) hasta que alcance la marca de nivel máximo del indicador (nº 6). Asegúrese de que el nivel de agua nunca baja del mínimo indicado en la parte interior de la base. Asimismo, un exceso de agua podría provocar salpicaduras de agua hirviendo.
Si la unidad se encendiera accidentalmente cuando no hay agua en la base o la cantidad es insuficiente, se apagará automáticamente y se activará la protección contra cocción en seco. Cuando se active la protección contra cocción en seco, desenchufe el cable de la toma de corriente con conexión a tierra y deje enfriar el aparato a temperatura ambiente. Cuando se haya enfriado, podrá volver a usar la unidad.
Coloque el alimento que requiera un mayor tiempo de preparación en el recipiente para vapor inferior. Intente distribuir el peso de la forma más regular posible.
El producto cuyo peso sea mayor se deberá preparar en el recipiente para vapor más bajo, mientras que el producto cuyo peso sea más ligero deberá colocarse en el recipiente para vapor superior.

Tenga en cuenta que, al preparar carne o pescado, el jugo que producen puede gotear y alcanzar los alimentos situados en los recipientes inferiores. Si no desea que dicho jugo gotee sobre otro alimento, coloque la carne o el pescado en el recipiente para vapor inferior.
Cada uno de los recipientes para vapor cuenta con 6 huecos para colocar huevos. Por tanto, puede preparar un total de 18 huevos, teniendo en cuenta que los situados en el recipiente para vapor inferior van a estar listos antes que los del recipiente superior.
Gire el selector de tiempo hasta la posición deseada y el aparato comenzará a cocer los alimentos con vapor. Se encenderá el piloto de control (nº 7). El tiempo máximo que se puede seleccionar es de 60 minutos. Consulte el tiempo de preparación adecuado para cada tipo de alimento en la tabla que se incluye a continuación.
Para preparar arroz, use el recipiente para arroz (nº 2). Añada dos tazas de agua por cada taza de arroz, aproximadamente. También en este caso deberá llenar la base de agua.
No introduzca carne roja, ave, marisco, etc. congelados en el aparato. Para cocinar estos alimentos, descongélelos primero a temperatura ambiente.

Alimento	**Cantidad**	**Tiempo de preparación en min.**
Verduras		
Alcachofas	4 uds.	30 – 32
Puntas de espárragos	500 g	12 – 14
Judías verdes frescas	250 g	12 – 14
Habas	500 g (sin vaina)	12 – 13
Remolacha	500 g (en rodajas)	25 – 28
Cogollos de brócoli	500 g	20 – 22
Coles de Bruselas	500 g	24 – 26
Col	500 g (cortada)	16 – 18
Apio	250 g (en rodajas)	14 – 16
Zanahorias	500 g (en rodajas)	18 – 20
Coliflor	500 g	20 – 22
Maíz en mazorca	3 – 5 mazorcas	14 – 16
Berenjena	500 g	16 – 18
Champiñones	500 g	10 – 12
Cebolla	250 g (en rodajas)	12 – 14
Pimiento	4 uds.	12 – 14
Patatas	500 g	30 – 32
Nabo	1 tamaño medio troceado	28 – 30
Espinacas	250 g	14 – 16
Calabaza	500 g (pulpa)	16 – 18
Pescado		
Mejillones con concha	500 g	10 – 12
Cangrejo	250 g	20 – 22
Langosta		
-Cola	2 – 4 uds.	16 – 18
-Troceada	500 – 600 g	18 – 20
Ostras con concha	1500 g	18 – 20
Gambas		
-Tamaño medio con cáscara	500 g	10 – 12
-Grande con cáscara	500 g	16 – 18
Filetes de pescado	500 g	10 – 12

Carne		
Ternera troceada	500 g	28 – 30
Hamburguesa / frikandel	500 g	16 – 18
Albóndigas	500 g	22 – 24
Filetes de pollo	250 – 500 g	24 – 28
Filetes de cordero	500 g	26 – 28
Filetes de cerdo	500 g	26 – 28
Salchichas	500 g	14 – 18
Huevos		
Pasados por agua	1 – 18 uds.	15 – 20
Duros	1 – 18 uds.	19 – 25

***** Los tiempos de preparación incluidos en la tabla son meras indicaciones que se podrán modificar en función del gusto personal del usuario.

Limpieza de la unidad

Desenchufe el conector de la toma de corriente y espere a que se enfríen todas las piezas. Limpie los recipientes para vapor (nº 3), el recipiente para arroz (nº 2), la tapa (nº 1) y la bandeja antigoteo (nº 10) con agua caliente con jabón. Todas estas piezas se pueden lavar también en el lavavajillas. No meta la base (nº 5) en el lavavajillas, ni la sumerja en agua ni en cualquier otro líquido. Para limpiarla, use un paño húmedo. No emplee nunca productos de limpieza fuertes o abrasivos, lana de acero o estropajos, que pueden provocar desperfectos en el aparato. Deberá eliminar la cal de la unidad con regularidad. Para ello, vierta alrededor de 0,7 litros de vinagre en la base y coloque sobre ella el primer recipiente para vapor y la tapa. Encienda el aparato y déjelo funcionar durante unos 20 minutos. A continuación, enjuague las piezas a fondo y llene el depósito de agua. Vuelva a encender la unidad y déjela funcionar durante unos 10 minutos más. Por último, enjuague bien la base y todas las piezas desmontables solo con agua y séquelas.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

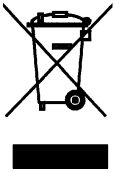
- Lea las instrucciones antes del uso.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el aparato de enfríe antes de montar o desmontar cualquiera de sus piezas. No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones e invalidar la garantía que pueda tener.
- No lo utilice en el exterior, ni cerca o sobre fuentes de calor directo.
- No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del banco de cocina, ni que entre en contacto con las partes calientes y no permita que el aparato se coloque debajo o cerca de cortinas, cubiertas de ventanas, etc.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- Este aparato precisa supervisión, por tanto, no lo deje nunca desatendido por un adulto mientras esté encendido o caliente.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato no se ha diseñado para el uso con temporizadores externos ni sistemas de control remoto.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el objeto mismo.
- La sustitución de cables y enchufes dañados se debe realizar por un técnico autorizado para evitar peligros. No repare el aparato usted mismo.
- No está permitido utilizar un cable alargador ni similar.
- Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

Garantía

- El aparato proporcionado por nuestra Compañía está cubierto por una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (recibo).
- Durante el periodo de garantía, cualquier avería del aparato o de sus accesorios debida a defectos de los materiales o la fabricación se solucionará gratuitamente mediante una reparación o, a nuestra discreción, su sustitución. Los servicios de la garantía no incluyen una extensión de la duración de la misma ni dan derecho a extender una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona con la prueba de compra. Sin esta, no se llevarán a cabo reparaciones ni cambios gratuitos.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina completa en su embalaje original al vendedor, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la máquina entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.

Normas de protección del medioambiente



Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su vida útil, sino que se debe depositar en un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

Producto

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurar que el producto se procesa correctamente cuando se desecha, ayudará a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad CE

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/EC “Compatibilidad Electromagnética” y los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.

Rimuovere tutto l'imballaggio dell'apparecchio.
Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica.
Tensione nominale: AC220-240V 50Hz.
Posizionare l'apparecchio su un superficie piana stabile e assicurare un minimo di 10 cm di spazio libero intorno. Questo apparecchio non è idoneo per l'installazione in un armadietto o per uso all'aperto.

Prima del primo utilizzo
Pulire tutte le parti sciolte (n. 1, 2, 3) dell'apparecchio prima del primo utilizzo.
Queste parti separate possono essere lavate anche in lavastoviglie.
Posizionare la base (5) su una superficie piana e assicurare almeno 10 cm di spazio libero intorno e almeno 20 cm di spazio al di sopra dell'apparecchio.

L'elemento riscaldante sul lato interno della base diventa bollente. Non toccarlo mai, potresti farti delle scottature gravi.
Durante il funzionamento dell'apparecchio il vapore che fuoriesce è molto caldo, usare sempre le maniglie e guanti da forno quando esce il vapore dai recipienti (3), recipiente riso (2), vassoio gocciolamento (10) o la base (5) sono toccati.

Posizionare i recipienti del vapore (3) nel giusto ordine (iniziare con o, oo e poi ooo), a seconda di quanti se ne vogliono usare. I recipienti sono numerati sulle maniglie. Posizionare il coperchio (1) sul recipiente di vapore superiore.

Uso
Riempire la base (5) con acqua fresca, versando l'acqua attraverso il foro di riempimento (9) fino al segno del livello massimo dell'acqua sulla targhetta (6). Assicurarsi che l'acqua non vada mai sotto il livello minimo che è indicato sul lato interno della base. Troppa acqua può causare la fuoriuscita dell'acqua che bolla.
Se l'apparecchio è acceso accidentalmente, senza acqua o con acqua insufficiente, l'unità si spegnerà automaticamente, la protezione si attiva.
Se la protezione è attiva, togliere la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Una volta raffreddato, l'apparecchio può essere nuovamente utilizzato.
Porre il cibo con il tempo di cottura a vapore più lungo nel recipiente più in basso. Fare attenzione alla distribuzione del peso.
Il prodotto con il peso maggiore deve essere preparato nel recipiente più in basso e il prodotto con il peso inferiore nel recipiente più in alto.
Si noti che durante la preparazione di carne, pesce o pollo, il succo di carne, pesce o pollo può gocciolare. Quindi porre carne, pesce o pollo nel recipiente inferiore, se non vuoi che il succo goccioli sulla parte superiore di un altro cibo in cottura a vapore.

In ciascuno dei tre piani dei recipienti per la cottura a vapore ci sono 6 incavi per le uova. In questo modo è possibile preparare un totale di 18 uova. Fare attenzione che le uova nel recipiente più in basso sono pronte prima di quelle poste sul recipiente alto.
Ruotare il timer alla posizione desiderata e l'apparecchio inizia la cottura a vapore dei piatti. La spia (7) si accende. Il tempo massimo impostabile è di 60 minuti. Si veda la tabella di seguito per il tempo di preparazione appropriato per i diversi piatti.
Per la preparazione del riso usare il recipiente per il riso (2). Aggiungere due tazze di acqua per tazza di riso. Ovviamente riempire d'acqua anche la base.
Non cuocere a vapore nell'apparecchio carne, pollo, frutti di mare, ecc. congelati, prima portarli a temperatura ambiente.

Verdure

Piatto	**Quantità**	**Tempo di cottura in minuti**
Carciofi	4 pz.	30 - 32
Asparagi	500 g	12 - 14
Piselli freschi verdi	250 g	12 - 14
Fagioli grandi	500 g (pelati)	12 - 13
Barbabietola	500 g (a fette)	25 - 28
Broccoli	500 g	20.- 22
Cavoletti di Bruxelles	500 g	24 - 26
Cavolo	500 g (tagliato)	16 - 18
Sedano	250 g (a fette)	14 - 16
Carote	500 g (a fette)	18 – 20
Cavolfiore	500 g	20 – 22
Mais di pannocchia	3 – 5 pannocchie	14 – 16
Melanzana	500 g	16 – 18
Funghi	500 g	10 – 12
Cipolle	250 g (a fette)	12 – 14
Paprika	4 pz.	12 – 14
Patate	500 g	30 – 32
Rapa	1 media a pezzi	28 – 30
Spinaci	250 g	14 – 16
Zucca	500 g (polpa)	16 – 18

Pesce

Cozze grandi in guscio	500 g	10 – 12
Granchio	250 g	20 – 22
Aragosta		
-Coda	2 – 4 pz.	16 – 18
-a fette	500 – 600 g	18 – 20
Ostriche in guscio	1500 g	18 – 20
Gambero		
-Medio in guscio	500 g	10 – 12
-Grande in guscio	500 g	16 – 18
Filetti di pesce	500 g	10 – 12

Carne

Pezzi di manzo	500 g	28 – 30
Hamburger / frikadel	500 g	16 – 18
Polpette	500 g	22 – 24
Fette di pollo	250 – 500 g	24 – 28
Fette di agnello	500 g	26 – 28
Fette di maiale	500 g	26 – 28
Hot dog/salse	500 g	14 – 18

Uova

Alla coque	1 – 18 pz.	15 – 20
Sodo	1 – 18 pz.	19 – 25

***** I tempi di cottura riportati in precedenza sono indicativi e possono essere modificati a seconda del gusto personale.

Pulizia dell'unità

Rimuovere la spina dalla presa e far raffreddare completamente tutte le parti. Pulire i recipienti per la cottura a vapore (3), il recipiente per il riso (2), il coperchio (1) e il vassoio di gocciolamento (10) in acqua e sapone. Queste parti possono essere lavate anche in lavastoviglie. Non immergere la base in acqua o altri liquidi. Pulire la base (5) non in lavastoviglie, ma pulire con un panno morbido. Non usare mai detergenti abrasivi, retina o spugna ruvida, che potrebbero danneggiare l'apparecchio. L'unità deve essere regolarmente decalcificata. Versare circa 0,7 l di aceto nella base e porre il primo recipiente per la cottura a vapore con il coperchio sulla base. Accendere l'apparecchio e lasciarlo in funzione per 20 minuti. Poi svuotare le parti e riempire il serbatoio d'acqua, accenderlo e lasciarlo acceso per circa 10 minuti. Poi asciugare tutte le parti removibili e la base con acqua pulita e far asciugare.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

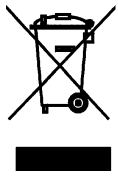
- Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.
- Non toccare le superfici calde. Usare maniglie o pomelli.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere cavo, spina o l'apparecchio in acqua o altro liquido.
- Scollegare dalla presa se non in uso e prima di pulire. Far raffreddare l'apparecchio prima di posizionare o rimuovere parti. Non usare l'apparecchio con il cavo o la presa danneggiata o dopo aver riscontrato malfunzionamento o il danneggiamento in qualsiasi modo del dispositivo.
- L'uso di accessori non raccomandati dal costruttore dell'apparecchio può causare infortuni e invalidare la garanzia.
- Non usare all'aperto o in prossimità di fonti di calore dirette.
- Non lasciar pendere il cavo sui bordi del tavolo o sportelli, o toccare superfici calde o venire in contatto con parti calde o permettere al prodotto di essere posto sotto o in prossimità di tende, rivestimenti di finestre ecc.
- Questo apparecchio è solo per uso domestico e solo per gli scopi previsti.
- L'apparecchio deve essere posto su una superficie stabile e piana.
- Questo dispositivo deve essere controllato e non deve mai essere lasciato accesso o si riscalda senza la supervisione di adulti.
- Questo dispositivo non è inteso per essere usato da persone (inclusi bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che mancano di esperienza e conoscenza, a meno che non siano soggette a supervisione o istruzione in merito all'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Questo apparecchio non è inteso per l'uso con un timer esterno o un telecomando.
- Nota: Per evitare danni dall'attivazione accidentale della protezione termica, l'apparecchio non può essere alimentato attraverso un interruttore esterno, come un timer, o collegato a un circuito e acceso regolarmente dal soggetto.
- Cavo o presa danneggiata devono essere sostituiti da tecnico autorizzato per evitare pericoli. Non riparare l'apparecchio da sé.
- Non è consentito l'uso di prolunga o simili.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI PER FUTURA CONSULTAZIONE

Garanzia

- L'apparecchio fornito dalla nostra società è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Durante il periodo di garanzia eventuali guasti all'apparecchio o suoi accessori per difetti materiali o di produzione saranno eliminati gratuitamente mediante riparazione o sostituzione a nostra discrezione. I servizi garantiti non prevedono un'estensione della garanzia né danno il diritto di una nuova garanzia!
- Prova della garanzia è fornita dalla prova di acquisto. Senza la prova di acquisto non può essere effettuata alcuna sostituzione o riparazione gratuita.
- Se si richiede un intervento coperto da garanzia è necessario restituire l'apparecchio nella confezione originale al rivenditore insieme alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazione possono essere effettuata da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.

Linee guida per la protezione ambientale



Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Confezione

La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto

Questo apparecchio è dotato di marchio in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE. sullo Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Assicurarsi che il prodotto sia smaltito correttamente, ciò aiuta a evitare conseguenze avverse per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione CE di conformità

Questo apparecchio è progettato, realizzato e marchiato in conformità ai requisiti di sicurezza della Direttiva per la bassa tensione "No 2006/95/CE, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

Funcionamento e manutenção **PT**

Retire todas as embalagens da caixa do aparelho.
Verifique se a tensão do aparelho corresponde à tensão principal de sua casa.
Tensão nominal: CA 220-240 V 50 Hz.
Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável e assegure-se de que deixa um espaço livre, no mínimo, de 10 cm à volta do aparelho. Este aparelho não está adaptado para a instalação num armário ou para a utilização no exterior.

Antes de utilizar pela primeira vez
Lave todas as peças soltas (nº 1, 2, 3) do aparelho completamente antes de o utilizar pela primeira vez.
Estas peças soltas podem ser lavadas igualmente na máquina de lavar loiça.
Coloque a base (Nº 5) sobre uma superfície plana e mantenha um espaço livre, no mínimo, de 10 cm à volta e de 20 cm em cima do aparelho.

O elemento de aquecimento na parte interior da base fica muito quente. Nunca toque no elemento de aquecimento, pois pode queimar-se gravemente.
Durante o funcionamento do aparelho, forma-se vapor muito quente. Utilize sempre pegas ou luvas de cozinha quando tocar nas taças de vapor (Nº 3), na taça de arroz (Nº 2), na bandeja de gotejamento (Nº 10) ou na base (Nº 5).

Coloque as taças de vapor (Nº 3) pela ordem correcta (comece com “o”, “oo” e depois sucessivamente “ooo”) de acordo com a quantidade que queira utilizar. As taças são numeradas nas pegas. Coloque a tampa (Nº 1) na taça de vapor superior.

Utilização
Encha a base (Nº 5) com água fresca, deitando água na abertura de enchimento (Nº 9), até chegar ao nível máximo da água indicado (Nº 6). Certifique-se de que a água nunca está abaixo do nível mínimo apresentado na parte interior da base. Demasiada água pode causar salpicos da água a ferver.
Se o aparelho for ligado acidentalmente sem ou com pouca água, a unidade desligar-se-á automaticamente e a protecção de fervura/secagem activar-se-á.
Se a protecção de fervura/secagem é activada, retire a ficha da tomada de alimentação e deixe o aparelho arrefecer à temperatura ambiente. Assim que arrefece, o aparelho pode ser utilizado de novo.
Coloque os alimentos com o tempo de fervura mais longo na taça de vapor inferior. Tenha atenção a uma distribuição uniforme do peso dos alimentos.
Os alimentos de maior peso devem ser preparados na taça de vapor inferior e os de menor peso na taça de vapor superior.

Nota que durante a preparação de carne, peixe ou aves pode escorrer sumo. Por isso, coloque a carne, o peixe ou as aves na taça de vapor inferior, se não quiser que o sumo escorra para outros alimentos cozinhados a vapor.
Em cada uma das três bases das taças de vapor existem seis espaços para colocar ovos. Pode, por isso, preparar dezoito ovos no total. Tenha atenção que os ovos colocados na taça de vapor inferior são cozinhados mais rapidamente que os ovos colocados na taça de vapor superior.
Rode o temporizador para a posição que deseja e o aparelho começa a emitir vapor para cozinhar os pratos. O indicador luminoso (Nº 7) acende. O tempo máximo que pode definir é de 60 minutos. Veja a tabela abaixo para um tempo de preparação correcto para cada prato.
Utilize a taça de arroz para cozinhar arroz (Nº 2). Acrescente cerca de duas chávenas de água por cada chávena de arroz. Como é óbvio, encha igualmente a base com água.
Não cozinhe a vapor carne, frango, marisco congelados, etc. no aparelho. Descongele-os, em primeiro lugar, à temperatura ambiente.

Legumes

Prato	**Quantidade**	**Tempo de cozedura em minutos**
Alcachofras	4 pçs	30 - 32
Espargos	500 g	12 - 14
Feijões verdes	250 g	12 - 14
Favas	500 g (descascados)	12 - 13
Beterrabas	500 g (partida)	25 - 28
Brócolos	500 g	20- 22
Couve de Bruxelas	500 g	24 - 26
Couves	500 g (cortada)	16 - 18
Aipo	250 g (partido)	14 - 16
Cenouras	500 g (partidas)	18 – 20
Couve-flor	500 g	20 – 22
Espigas de milho	3 – 5 espigas de milho	14 – 16
Beringela	500 g	16 – 18
Cogumelos	500 g	10 – 12
Cebolas	250 g (partidas)	12 – 14
Paparica	4 pçs	12 – 14
Batatas	500 g	30 – 32
Nabo	1 de tamanho médio partido	28 – 30
Espinafres	250 g	14 – 16
Abóbora	500 g (polpa)	16 – 18

Peixe

Mexilhão grande	500 g	10 – 12
Caranguejo	250 g	20 – 22
Lagosta		
- Extremidade	2 – 4 pçs	16 – 18
- Partida	500 – 600 g	18 – 20
Ostras	1,500 g	18 – 20
Camarão		
- Tamanho médio com casca	500 g	10 – 12
- Tamanho grande com casca	500 g	16 – 18
Filetes de peixe	500 g	10 – 12

Carne

Bifes	500 g	28 – 30
Hambúrguer / frikadel	500 g	16 – 18
Almôndegas	500 g	22 – 24
Frango partido	250 – 500 g	24 – 28
Carneiro partido	500 g	26 – 28
Porco partido	500 g	26 – 28
Cachorros quentes/salsichas	500 g	14 – 18

Ovos

Cozidos a lume brando	1 – 18 pçs	15 – 20
Cozidos a lume forte	1 – 18 pçs	19 – 25

***** Os tempos de cozedura acima indicados servem como indicações e podem ser modificados de acordo com o seu gosto pessoal.

Limpeza da unidade

Retire a ficha da tomada e deixe que todas as peças arrefeçam. Lave as taças de vapor (Nº 3), a taça de arroz (Nº 2), a tampa (Nº 1) e a bandeja de gotejamento (Nº 10) em água quente e sabão. Também pode lavar estas peças na máquina de lavar loiça. Nunca mergulhe a base na água ou noutro líquido. Não coloque a base (Nº 5) na máquina de lavar loiça, mas limpe-a com um pano húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos e abrasivos, esfregões ou palha de aço, que podem danificar o aparelho. Deve eliminar o calcário da unidade regularmente. Deite cerca de 0,7 litros de vinagre na base e coloque a primeira taça de vapor com a tampa sobre a base. Ligue o aparelho e deixe-o ligado durante cerca de 20 minutos. A seguir, lave as peças completamente e encha o reservatório com água. Ligue-o e deixe-o ligado durante cerca de 10 minutos. A seguir, passe completamente por água limpa as peças soltas e a base e seque-as.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

- Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
- Não toque em superfícies quentes. Utilize as pegas ou os botões.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho na água ou noutro líquido qualquer.
- Retire a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe que o aparelho arrefeça antes de montar ou desmontar peças. Não coloque em funcionamento aparelhos com cabo ou ficha danificado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano.
- A utilização de peças acessórias não recomendada pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Não utilize no exterior, sobre ou perto de fontes de calor.
- Não deixe o cabo a cair da esquina de uma mesa ou de um balcão, toque em superfícies ou peças quentes ou deixe o produto debaixo ou perto de cortinas, persianas de janelas, etc..
- Este aparelho destina-se só para utilização doméstica e só para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície estável e nivelada.
- Este aparelho é um aparelho que requer a presença de alguém e, como tal, nunca deve ser deixado LIGADO ou enquanto estiver quente sem a supervisão de um adulto.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas motoras ou mentais reduzidas, falta de experiência e conhecimento, salvo se supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado com um cronómetro externo ou por sistema de controlo remoto.
- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ou for ligado regularmente por uma pessoa.
- Um cabo ou uma ficha danificado deve ser reparado por um técnico autorizado para evitar algum acidente. Não repare o aparelho por si próprio.
- Não é permitida a utilização de uma extensão ou de outro meio semelhante.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

GUARDE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES PARA FUTURA REFERÊNCIA

Garantia

- O aparelho fornecido pela nossa empresa está coberto por uma garantia de 24 meses com início a partir da data da sua compra (recibo).
- Ao longo da duração da garantia qualquer falha do aparelho ou dos seus acessórios desde defeitos de material ou fabrico será reparada sem qualquer encargo pelo serviço de reparação ou, à nossa custa, pela sua substituição. A garantia não confere nenhuma extensão da duração da garantia, nem dá o direito a uma nova garantia!
- O recibo da compra serve como comprovativo da garantia. Sem o comprovativo da garantia, não será realizada nenhuma reparação ou substituição sem encargo.
- Se deseja apresentar uma reclamação com base na garantia, entregue o aparelho na sua totalidade na embalagem de origem ao seu vendedor juntamente com o recibo.
- Os danos nos acessórios não significam uma substituição automática sem encargo do aparelho na totalidade. Nesses casos, contacte a nossa linha directa. O vidro partido ou as peças de plástico partidas estão sempre sujeitos a encargo.
- Os defeitos em consumíveis ou peças sujeitos a desgaste, assim como a limpeza, a manutenção ou a substituição dessas peças não estão cobertos pela garantia e devem ser pagos!
- A garantia perde a validade no caso de modificação não autorizada no aparelho.
- Findo o prazo da garantia, a reparação pode ser levada a cabo pelo fabricante competente ou pelo serviço de reparação contra o pagamento dos custos daí decorrentes.

Orientações para a protecção do meio ambiente

Este aparelho não deve ser depositado em pontos de recolha de lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser depositado num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem
A embalagem é 100% reciclável. Deposite-a em separado.

Produto
Este aparelho vem fornecido com uma marca em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.
sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que o produto é tratado correctamente como resíduo, está a ajudar a prevenir consequências adversas para o meio ambiente e a saúde humana.

Declaração de conformidade EC
Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

Ta bort allt förpackningsmaterial från enheten.
Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning.
Märkspänning: AC220-240V 50Hz.
Placera enheten på en plan stabil yta och se till att det finns en fri yta på minst 10 cm runt om enheten. Denna enhet är ej lämplig för installation i ett skåp eller för användning utomhus.

Före första användningen
Rengör noggrant apparatens alla lösa delar (nr. 1, 2, 3) före första användningen.
Dessa lösa delar tål även maskindisk.
Ställ basen (nr. 5) på en plan yta och se till att det är minst 10 cm öppet utrymme omkring den och minst 20 cm utrymme ovanför enheten.

Väreelementet inuti basen blir mycket varmt. Vidrör det aldrig, det kan orsaka allvarliga brännskador.
När apparaten är igång stiger ånga upp som är mycket het så använd alltid handtagen och grytlappar när du rör vid ångskålarna (nr. 3), risskålen (nr. 2), droppbrickan (nr. 10) eller basen (nr. 5).

Placera ångskålarna (nr. 3) i rätt ordningn (börja med o, oo och därefter ooo), så många skålar du vill använda. Skålarna är numrerade på handtagen. Placera locket (nr. 1) på översta ångskålen.

Användning
Fyll basen (nr. 5)med friskt vatten genom att hälla vattnet i påfyllningshålet (nr. 9) tills det når arkeringen för högsta vattennivå (nr. 6). Se till att vattennivån aldrig är under markeringen för lägsta vattennivå som visas på basens insida. För mycket vatten kan göra att kokande vatten skvätter.
Om enheten sätts på av misstag utan vatten eller med för lite vatten så kommer enheten automatiskt att stängas av eftersom torrkokningsskyddet aktiveras.
Om torrkokningsskyddet aktiveras ska du dra ur kontakten ur det jordade uttaget och låta apparaten svalna till rumstemperatur. När den har svalnat kan enheten användas igen.
Placera den mat som har längst ångkokningstid i undre skålen. Se till att maten är jämnt viktfördelad.
Den produkt som väger mest måste tillagas i undre skålen och den lättaste produkten överst.
Notera att när du lagar kött, fisk eller fågel så kan köttsaften droppa. Laga därför kött, fisk eller fågel i undre ångskålen för att undvika att köttsaften droppar på den övriga maten du ångkokar.
I var och en av de tre våningsplanen finns 6 fördjupningar för ägg, så du kan tillaga totalt 18 ägg. Tänk på att äggen i de nedre ångskålarna kokas snabbare än i de övre.

Ställ in timern på önskad tid så kommer enheten börja ångkoka din mat. Indikatorlampan (nr. 7) tänds. Den maximala tiden man kan ställa in är 60 minuter. Se tabellen nedan för rätt tillagningstider för olika rätter.
För tillagning av ris använder du risskålen (nr. 2). Tillsätt ca.2 dl vatten för varje dl ris och fyll även basen med vatten.
Ångkoka inte fryst kött, fågel, fisk, etc. i apparaten utan låt dem tina i rumstemperatur först.

Grönsaker

Produkt	**Mängd**	**Tillagningstid i minuter**
Kronärtskocka	4 st.	30 - 32
Sparris	500 g	12 - 14
Färska gröna bönor	250 g	12 - 14
Bondbönor	500 g (skalade)	12 - 13
Rödbeta	500 g (skivade)	25 - 28
Broccolibuketter	500 g	20.- 22
Brysselkål	500 g	24 - 26
Kål	500 g (skuren)	16 - 18
Selleri	250 g (skivade)	14 - 16
Morötter	500 g (skivade)	18 – 20
Blomkål	500 g	20 – 22
Majskolvar	3 – 5 kolvar	14 – 16
Aubergine	500 g	16 – 18
Svamp	500 g	10 – 12
Lök	250 g (skivade)	12 – 14
Paprika	4 st.	12 – 14
Potatis	500 g	30 – 32
Rova	1 medelstora bitar	28 – 30
Spenat	250 g	14 – 16
Pumpa	500 g (fruktkött)	16 – 18

Fisk

Stora musslor i skal	500 g	10 – 12
Krabba	250 g	20 – 22
Hummer		
-Svans	2 – 4 st.	16 – 18
-Uppskuren	500 – 600 g	18 – 20
Ostron i skal	1500 g	18 – 20
Räkor		
-Mellanstora i skal	500 g	10 – 12
-Stora i skal	500 g	16 – 18
Fiskfilé	500 g	10 – 12

Kött

Nötkött i bitar	500 g	28 – 30
Hamburgare/frikadeller	500 g	16 – 18
Köttbullar	500 g	22 – 24
Skivad kyckling	250 – 500 g	24 – 28
Skivat lamm	500 g	26 – 28
Skivat fläskkött	500 g	26 – 28
Korv	500 g	14 – 18

Ägg

Löskokta	1 – 18 st.	15 – 20
Hårdkokta	1 – 18 st.	19 – 25

***** Koktiderna som anges ovan är ungefärliga och kan anpassas efter din egen smak.

Rengöring av apparaten

Dra ur kontakten och låt alla delar svalna. Rengör ångkokningsskålarna (nr. 3), risskålen (nr. 2), locket (nr. 1) och droppbrickan (nr. 10) i varmt vatten med diiskedel. Dessa delar går även att diska i maskin. Sänk aldrig ner basen i vatten eller någon annan vätska och lägg aldrig basen (nr. 5) i diskmaskinen, utan rengör den med en fuktig trasa. Använd aldrig starka rengöringsmedle eller slipmedel, stålull eller skursvampar eftersom det kommer skada apparaten. Enheten ska avkalkas regelbundet. Häll i ca 0,7 liter vinäger i basen och sätt första ångskålen med lock på basen. Starta enheten och låt den gå i ca 20 minuter. Skölj sedan delarna noga och fyll basen med vatten, starta den och låt den gå i ca 10 minuter. Skölj sedan de lösa delarna och basen med rent vatten och låt dem torka.

VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR

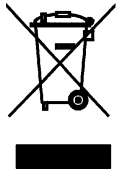
- Läs alla anvisningar innan användning.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen.
- För att inte råka ut för elstötar ska du inte sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra ut kontakten ur eluttaget när apparaten inte används och innan den rengörs. Låt apparaten svalna innan du sätter dit eller tar bort delar. Använd inte apparaten om sladden eller kontakten har skadats eller om apparaten har slutat fungera eller har skadats på något sätt.
- Användning av extra utrustning som inte rekommenderats av apparatens tillverkare kan orsaka skador och ogiltigförklara eventuella garantier som du kan ha.
- Använd inte apparaten utomhus eller på eller i närheten av direkta värmekällor.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bord eller diskar eller komma i kontakt med varma ytor eller varma delar och låt inte apparaten stå under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Denna apparat är endast till för hushållsanvändning och endast till för det syfte den är tillverkad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Denna apparat behöver alltid tillsyn medan den är på och ska aldrig lämnas utan vuxen övervakning i påslaget läge eller medan den är varm.
- Denna apparat är ej avsedd att hanteras av personer (inkl. barn) med förminskade fysiska, sensoriska eller mentala förmågor, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte får tillsyn eller anvisningar för användandet av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Ha kontroll på barnen så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat är ej avsedd att användas med extern timer eller med fjärrkontroll.
- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte apparaten drivas med ström från en extern kopplingsanordning, som t.ex. en timer, eller anslutas till en krets som sätts på regelbundet av användaren.
- En skadad sladd eller kontakt måste bytas ut av en auktioriserad tekniker för att undvika risker. Reparera inte apparaten på egen hand.
- Det är ej tillåtet att använda förlängningssladdar eller liknande.
- Barn bör övervakas för att se till så att de inte leker med apparaten.

SPARA DESSA ANVISNINGAR FÖR FRAMTIDA BRUK

Garanti

- Apparaten som vår firma levererat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- Under garantitiden kommer alla fel som beror på material- eller tillverkningsfel att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller, beroende på vår bedömning, genom byte. Garantitjänsten medför inte en förlängning av garantitiden och ger inte heller rätt till en ny garanti.
- Garantibeviset utgörs av bevis för köpet. Utan bevis för köpet kommer inga byten eller reparationer att utföras utan kostnad.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår ”hotline” vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationsservice mot påföljande betalning.

Riktlinjer för skyddande av miljön



Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialet som använts i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna om information angående återvinningsstationer.

Förpackningen
Förpackningen består av 100% återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten
Denna apparat är försedd med märkning enligt EU-direktivet 2002/96/EC
om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt.

EU-deklaration om överensstämmelse
Denna apparat är konstruerad, tillverkad och marknadsförd enligt säkerhetsmålen i lågspänningsdirektivet 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet
2004/108/EC ”Elektromagnetisk kompatibilitet” och kraven i direktivet 93/68/EEC.

Usunąć z urządzenia wszystkie elementy opakowania.
Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika.
Napięcie znamionowe : AC220-240V 50Hz.
Urządzenie umieścić na stosownej płaskiej powierzchni i zapewnić minimum 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia. Urządzenie to nie jest przystosowane do zamontowania w jakiejkolwiek szafce czy do użytkowania na wolnym powietrzu.

Przed pierwszym użyciem
Przed pierwszym użyciem należy dokładnie umyć wszystkie zdejmowane części urządzenia (części nr 1, 2 i 3).
Te części można myć w zmywarce.
Postawić podstawę (nr 5) na płaskiej, stabilnej powierzchni, pozostawiając co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia i 20 cm nad urządzeniem.

Element grzejny, umieszczony we wnętrzu podstawy, nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur. Nie dotykać! Grozi poważnym poparzeniem.
Podczas pracy parowaru powstaje para wodna, która jest bardzo gorąca. Dlatego zawsze należy używać rękawic kuchennych, jeśli dotykamy misek parowych (nr 3), pojemnika do gotowania ryżu (nr 2), tacki ociekowej (nr 10) lub podstawy (nr 5).

Ustawić miski parowe (nr 3) w odpowiedniej kolejności (najpierw o, potem oo, a na koniec ooo) - tyle misek, ile będzie używanych. Numerację misek umieszczono na ich uchwytach. Na górnej misce położyć pokrywę (nr 1).

Użytkowanie
Przez otwór (nr 9) nalać wody do podstawy (nr 5), do poziomu maksymalnego, który jest zaznaczony na etykiecie (nr 6). Woda nigdy nie powinna spadać poniżej poziomu minimalnego, widocznego na wewnętrznej stronie podstawy. Zbyt duża ilość wody może spowodować chlapanie wrzątkiem.
Jeśli urządzenie zostanie przypadkowo włączone bez wody lub z niewystarczającą jej ilością, funkcja ochrony przed gotowaniem bez wody spowoduje automatyczne wyłączenie urządzenia.
Jeśli załączy się ta funkcja, należy wyjąć wtyczkę z uziemionego gniazdka i zaczekać, aż urządzenie ostygnie do temperatury pokojowej. Następnie można włączyć je ponownie.
Produkty, które będą gotowały się najdłużej, należy umieścić w najniższej misce parowej. Należy również zadbać o równomierne rozłożenie ciężaru.
Najcięższe produkty należy umieścić w dolnej misce parowej, a produkty najlżejsze – w górnej misce.

Przygotowując mięso, rybę lub drób, należy pamiętać, że z potrawy będą wypływały płyny. Dlatego należy takie produkty umieszczać w dolnej misce parowej.
W dnie każdej miski znajduje się 6 zagłębień na jajka. W sumie więc można gotować jednocześnie 18 jajek. Należy jednak pamiętać, że w dolnej misce jajka ugotują się szybciej niż jajka umieszczone wyżej.
Aby rozpocząć wytwarzanie pary, należy ustawić timer w żądanej pozycji. Zapali się lampka kontrolna (nr 7). Maksymalny czas pracy to 60 minut. W poniższej tabeli znajdują się wskazówki odnośnie czasu gotowania różnych produktów.
Do gotowania ryżu należy użyć specjalnego pojemnika (nr 2). Na filiżankę ryżu dodać około dwie filiżanki wody. Oczywiście należy napełnić również zbiornik w podstawie.
Nie gotować zamrożonego mięsa, drobiu, owoców morza itp. Najpierw należy rozmrozić je w temperaturze pokojowej.

Warzywa

	Ilość	**Czas gotowania w minutach**
Karczochy	4 szt.	30 - 32
Szparagi	500 g	12 - 14
Fasolka szparagowa	250 g	12 - 14
Bób	500 g	12 - 13
Buraki	500 g (w plastrach)	25 - 28
Brokuły	500 g	20.- 22
Brukselka	500 g	24 - 26
Kapusta	500 g (szatkowana)	16 - 18
Seler	250 g (w plastrach)	14 - 16
Marchew	500 g (w plastrach)	18 – 20
Kalafior	500 g	20 – 22
Kukurydza w kolbach	3 – 5 kolb	14 – 16
Bakłażan	500 g	16 – 18
Grzyby	500 g	10 – 12
Cebula	250 g (w plastrach)	12 – 14
Papryka	4 szt.	12 – 14
Ziemniaki	500 g	30 – 32
Rzepa	1 średnia, pokrojona w kostkę	28 – 30
Szpinak	250 g	14 – 16
Dynia	500 g (pulpa)	16 – 18

Ryby

Duże omułki w muszlach	500 g	10 – 12
Krab	250 g	20 – 22
Homar		
- ogon	2 – 4 szt.	16 – 18
- plastry	500 – 600 g	18 – 20
Ostrygi w muszlach	1500 g	18 – 20
Krewetki królewskie		
- średniei, w skorupkach	500 g	10 – 12
- duże, w skorupkach	500 g	16 – 18
Filet z ryby	500 g	10 – 12

Mięso

Wołowina w kawałkach	500 g	28 – 30
Hamburgery / frykadele	500 g	16 – 18
Pulpety	500 g	22 – 24
Plastry kurczaka	250 – 500 g	24 – 28
Plastry jagnięciny	500 g	26 – 28
Plastry wieprzowiny	500 g	26 – 28
Parówki / kiełbaski	500 g	14 – 18

Jajka

Na miękko	1 – 18 szt.	15 – 20
Na twardo	1 – 18 szt.	19 – 25

***** Wskazany powyżej czas gotowania można modyfikować odpowiednio do swoich potrzeb.

Czyszczenie urządzenia

Wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić do ostygnięcia. Umyć miski parowe (nr 3), pojemnik do gotowania ryżu (nr 2), pokrywę (nr 1) oraz tackę ociekową (nr 10) w ciepłej wodzie z detergentem. Te części można również myć w zmywarce. Nie należy zanurzać podstawy w wodzie ani w żadnym innym płynie. Podstawy (nr 5) nie należy myć w zmywarce – czyścić zwilżoną szmatką. Nie stosować ostrych i ścierających środków czyszczących ani szorowaków – grozi uszkodzeniem urządzenia. Urządzenie należy regularnie odkamieniać. Do zbiornika w podstawie wlać około 0,7 litra octu i ustawić na niej pierwszą miskę parową z pokrywą. Włączyć urządzenie i pozostawić je na około 20 minut. Następnie dokładnie wypłukać części, do zbiornika wlać wodę, włączyć urządzenie i pozostawić na około 10 minut. Dokładnie wypłukać zdejmowane części oraz podstawę czystą wodą, a następnie wysuszyć.

WAŻNE UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

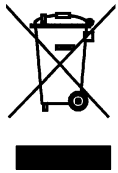
- Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytać całą instrukcję.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Zabezpieczać się przed porażeniem elektrycznym.
- Wyjąć kabel z gniazdka wyjściowego, gdy urządzenie już nie jest użytkowane oraz przed czyszczeniem. Gorące urządzenie pozostawić do ostygnięcia przed założeniem czy wyjęciem z niego części. W żadnym wypadku nie użytkować urządzenia z uszkodzonym kablem czy wtyczką lub jeśli urządzenie jest niesprawne czy uszkodzone w inny sposób.
- Stosowanie dodatkowych akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować uszkodzenia ciała i unieważnić uprawnienia gwarancyjne użytkownika.
- Urządzenia nie użytkować na wolnym powietrzu, ani w pobliżu bezpośrednich źródeł ciepła.
- Nie pozwalać, aby kabel zasilający zwisał nad ostrą krawędzią stołu czy blatu, czy dotykał gorących powierzchni, czy stykał się z rozgrzanymi częściami, lub aby kabel leżał pod skrzydłami drzwi czy okien itp.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i do tego celu zostało ono wyprodukowane.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Urządzenie to jest urządzeniem obsługiwanym i jako takiego można pozostawiać go włączonym (ON) czy rozgrzanym bez nadzoru osoby dorosłej.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (łącznie z dziećmi) o zmniejszonym czuciu fizycznym czy z niesprawnością umysłową, lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, chyba że są one pod nadzorem i są instruowane w zakresie użytkowania przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować celem upewnienia się, aby nie bawiły się tym urządzeniem.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania wraz z zewnętrznym regulatorem czasowym czy do współpracy z pilotem.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego resetowania zabezpieczenia termicznego, nie należy go włączać do sieci poprzez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, czy podłączać do obwodu, który jest regularnie przełączany przez urządzenie podległe.
- Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel musi być wymieniony przez uprawnionego do tego technika. Uszkodzonego urządzenia nie naprawiać samemu.
- Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.
- Należy dokładnie sprawdzać i nadzorować, czy dzieci nie bawią się urządzeniem.

NINIEJSZĄ ISNTRUKCJĘ ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ JAKO ODNIESIENIE

Gwarancja

- Urządzenie dostarczone przez naszą Firmę jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- W okresie gwarancyjnym każda usterka urządzenia lub jego wyposażenia w zakresie materiału czy wykonania będzie usunięta bezpłatnie poprzez, według naszego uznania, naprawę lub wymianę. Serwis gwarancyjny nie pociąga za sobą przedłużenia okresu gwarancyjnego, ani nie uprawnia do przyznania nowej gwarancji!
- Uprawnienie do gwarancji zapewnia dowód zakupu. Bez dowodu zakupu nie ma możliwości bezpłatnej wymiany czy naprawy.
- W przypadku roszczenia gwarancyjnego prosimy o zwrot całości urządzenia wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu do swojego lokalnego dystrybutora naszych produktów.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.

Wytyczne w zakresie ochrony środowiska



Tego urządzenia z chwilą jego zużycia nie należy traktować jako zwykłego odpadu komunalnego, lecz należy go dostarczyć do punktu składowania materiałów do recyklingu elektrycznych i elektronicznych urządzeń gospodarstwa domowego. To oznaczenia na urządzeniu, instrukcja obsługi oraz opakowanie zwraca uwagę użytkownika na tę istotną kwestię. Materiały zastosowane w tym urządzeniu mogą być poddane odzyskowi. Poprzez odzysk zastosowany w urządzeniach gospodarstwa domowego użytkownik wnosi istotny wkład w ochronę naszego środowiska. Informacji dotyczących punktów zbiórki zużytych urządzeń należy szukać u swoich lokalnych władz samorządowych.

Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt

To urządzenie posiada znak zgodności z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Dzięki zapewnieniu, iż wyrób jest w prawidłowy sposób przetwarzany jako odpad, pomaga użytkownikowi w zwalczaniu niekorzystnych następstw dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

Deklaracja zgodności EC

To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) Nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC "Kompatybilność Elektromagnetyczna" oraz wymaganiem Dyrektywy 93/68/EEC.

www.tristar.eu